

Cuisses de Canard Braisées à la Bière

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- CUISSE(S) DE CANARD	2
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	3
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- HERBES DE PROVENCE	
- CLOU(S) DE GIROFLE	4
- MANDARINE NAPOLÉON	10 cl
- BIÈRE BLONDE	33 cl (Victoria)
- FARINE	1 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	120 ml
- MAÏZENA	½ c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans une cocotte, faites fondre du beurre de cuisson puis ajoutez un peu d'huile d'olive. Faites-y saisir les cuisses de canard sur les deux côtés. Salez et poivrez.
- Entre temps, pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Emincez l'oignon et l'ail.
- Ajoutez les légumes à la volaille et remuez quelques instants. Assaisonnez avec les clous de girofle et les herbes de Provence.
- Saupoudrez le tout de farine et mélangez. Arrosez alors avec la Mandarine Napoléon et la bière blonde. Ajoutez un peu d'eau pour ajuster le niveau avec la viande. Portez à ébullition puis baissez le feu. Salez généreusement et poivrez.
- Laissez mijoter à couvert pendant 1 h 30 minutes au moins en remuant de temps en temps (retournez les cuisses).
- Après ce temps, liez la sauce avec un mélange de crème et maïzéna.
- Servez les cuisses nappées de sauce bien chaude.